Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 2613-1 (2008) (Arabic): SHELF LIFE FOR FOOD PRODUCTS, Part 1: GENERAL REQUIREMENTS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٢٦١٣-١/ ٢٠٠٨

فترات صلاحية المنتجات الغذائية

الجزء : الاول

الاشتراطات العامة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٨/٣/٢٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠١

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

فترات صلاحية المنتجات الغذائية

الجزء الأول : الاشتراطات العامة

المقدمة

هذه المواصفة تحديث للجزء الاول من المواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣-جـ١/٢٠٠٦(فترات صلاحية المنتجات الغذائية - الجزء الأول : الاشتراطات العامة) وتحل محله .

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالشروط العامة الواجب مراعاتها فيما يتعلق بتاريخ انتهاء صلاحية المنتجات الغذائية المصنعة والمعدة بغرض الاستهلاك المباشر.

٢- التعاريف

٢/ ١ فترة الصلاحية Date of Minimum Durability :
فترة زمنية يحتفظ فيها المنتج بصفاته الأساسية، ويظل حتى نهايتها مستساغاً ومقبولاً وصالحاً للتسويق، وذلك تحت الظروف المحددة للتعبئة والنقل والتخزين .

٢/ ٢ تاريخ الإنتاج Date of Manufacture :
التاريخ الذى يصبح فيه الغذاء على شكل المنتج الذى تحدد البيانات صفاته.

٢/ ٣ تاريخ التعبئة Date of Packaging :
التاريخ الذى وضع فيه الغذاء فى العبوة المباشرة التى سيباع فيها فى النهاية .

٢/ ٤ يباع قبل التاريخ Sell – by - Date :
أخر تاريخ لعرض الغذاء على المستهلك .

٢/ ٥ يفضل إستهلاكة قبل Best Before :
التاريخ الذى يدل على نهاية الفترة التى يظل المنتج فيها فى ظروف التخزين المبينة قابلاً للتسويق تماماً ومحتفظا باى صفات منوه عنها صراحة أو ضمناً.

٢/ ٦ يستهلك قبل تاريخ (آخر تاريخ موصى باستهلاك المنتج قبله ،أو تاريخ انتهاء الصلاحية) – Use by-Date:

التاريخ الذى يدل على انتهاء الفترة التقديرية التى قد لا يحتفظ المنتج بعدها فى ظروف التخزين المبينة بصفات الجودة التى يتوقعها المستهلك ،وينبغى ألا يعتبر المنتج قابلاً للتسويق بعد هذا التاريخ .

٢/ ٧ بطاقة البيانات Label:

أى بطاقة تشمل علامة ، ماركة ، صورة أو أى بيانات وصفية أخرى تكتب ، تطبع ، تختم أو توضع على عبوة الاغذية أو ترفق بها .

٢/ ٨ وضع بطاقة البيانات على العبوات Labelling:

يشمل أى مادة تكتب ، تطبع ، أو تصور فى بطاقة البيانات المصاحبة لعبوة الاغذية ،أو توضع بالقرب من الاغذية المعروضة للبيع ، بما فى ذلك ما يكون الغرض منه هوالترويج لبيعها أو تصريفها .

٢/ ٩ مغلفة /معبأة Prepackaged:

مغلفة أو موضوعة سلفا فى عبوة ، وتكون جاهزة للعرض على المستهلك أو لاغراض الاستهلاك المباشر.

٢/ ١٠ العبوة package:

عبوة المنتج التى تحافظ على خواص المنتج خلال فترة صلاحيته المدونة على العبوة عند ظروف التخزين المحددة.

٣- الاشتراطات العامة

٣/ ١ مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ والخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة والمواصفات القياسية المصرية الخاصة بكل منتج غذائى، يجب ان تكون البيانات مكتوبة باللغة العربية ، كما يجوز كتابتها إلى جانب ذلك بأى لغة أخرى، على أن تكون هذه البيانات والتواريخ محفورة أو نافرة أو مطبوعة أو مختومة بحبر ثابت على جميع العبوات مباشرة أو على بطاقتها الأصلية، ومن قبل الجهة المنتجة فقط ،ولا يسمح بوضع أية ملصقات إضافية بتاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ،وألا يكون هناك أكثر من تاريخ للإنتاج أو الانتهاء على العبوة الواحدة ،كما يجب عدم شطب أو كشط أو تغيير أو محو أو ازالة أو نزع بأى من التاريخين أو أية بيانات أخرى على العبوة ، على أن يوضح على بطاقة العبوة تاريخ الإنتاج وتاريخ يوضح انتهاء الصلاحية بطريقة غير رمزية سواء بالحروف أو بالأرقام كما يلى :

٣/ ١/ ١ (يوم – شهر) للمنتجات الغذائية التى تكون فترة صلاحيتها حتى ١٥ يوم .

٣/ ١/ ٢ (يوم – شهر - سنة) للمنتجات الغذائية التى تكون فترة صلاحيتها اكثر من ١٥ يوم وحتى ثلاثة شهور .

٣/ ١/ ٣ (شهر – سنة) للمنتجات الغذائية التى تكون فترة صلاحيتها أكثر من ثلاثة شهور.

على ان تحسب فترة الصلاحية حتى نهاية الشهر المسجل فيه انتهاء الصلاحية، على أن يدخل شهر الإنتاج ضمن فترة الصلاحية.

٣/ ١/ ٤ (صالح حتى) للمنتجات الغذائية التى يكون مدة صلاحيتها حتى (١٥ يوم) يكتفى بكتابة تاريخ انتهاء الصلاحية (يوم / شهر).

٣/ ٢ تتناول المواصفة القياسية ٢٦١٣ فترات صلاحية المنتجات الغذائية و تعتمد على اسلوب تقييم المخاطر فى مراحل الانتاج و التجهيز و التعبئة و التخزين و التداول و العرض.

٣/ ٢/ ١ تكون فترات صلاحية المنتجات الغذائية المعدة للاستهلاك المباشر طبقا لما هو وارد بالجزء الثاني من المواصفة القياسية المصرية ٢٦١٣ -٢ .

٣/ ٢/ ٢ تكون فترات صلاحية المنتجات الغذائية الاخري والتي لم يرد ذكرها بالجزء الثاني من المواصفة القياسية المصرية ٢٦١٣-٢ بمعرفة المنتج وعلي مسئوليته .

٣/ ٣ بالاضافة الى تاريخ انتهاء الصلاحية ، يجب توضيح أية ظروف خاصة بتخزين الغذاء على بطاقة البيانات ، اذا كان التاريخ المحدد يعتمد على ذلك.

٣/ ٤ يستخدم تاريخ انتهاء الصلاحية او اي من التعبيرات التالية:

٣/ ٤/ ١ يستهلك قبل تاريخ 0000

٣/ ٤/ ٢ يفضل استخدامه قبل تاريخ 0000

٣/ ٤/ ٣ يفضل استخدامه قبل نهاية 0000

٣/ ٤/ ٤ صالحة لمدة 0000000 من تاريخ الإنتاج .

٣/ ٤/ ٥ يباع حتى تاريخ 000000

٣/ ٤/ ٦ تاريخ إنتهاء الصلاحية بالنسبة للمنتجات الغذائية التي تكون مدة صلاحيتها حتي(١٥ يوم)

٣/ ٥ فى حالة تصدير أى منتج غذائى يجوز كتابة البيانات والتواريخ بلغة الدولة المستوردة (المصدرإليها) أو حسب شروط التعاقد، وفى حالة طرحها فى الأسواق المحلية يشترط ان يتم وضع بطاقة بيان أخرى تحوى كافة البيانات باللغة العربية وبما يتفق مع المواصفات القياسية للسلع .

٣/ ٦ فى حالة استعمال بطاقة للبيانات يجب أن توضع البطاقة على العبوة بطريقة ظاهرة وواضحة ليسهل على المستهلك قراءتها ،على أن يتم لصق هذه البطاقة بطريقة يصعب نزعها من على العبوة، سواء أكانت العبوات من صفيح أو بلاستيك أو زجاج 000 إلخ .

٤- المصطلحات الفنية

تاريخ انتهاء الصلاحية	Expiration date
فترة الصلاحية	Expiration period
فترة الصلاحية	Date of Minimum Durability
تاريخ الإنتاج	Date of Manufacture
تاريخ التعبئة	Date of Packaging
يباع قبل التاريخ	Sell – by - Date
يفضل إستهلاكة قبل	Best Before
يستهلك قبل تاريخ	Use – by-Date
بطاقة البيانات	Label
وضع بطاقة البيانات على العبوات	Labelling
تقييم المخاطر	Risk assessment
عالى المخاطر	High risk

٥- المراجع

المواصفات القياسية المصرية ١٥٤٦ الخاصة " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية" .

- CODEX ALIMENTARIUS – Revised 2005 " Food labelling complete texts "

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بمراجعة هذه المواصفة اللجنة المشكلة بالقرار الوزارى رقم ٢٠٠٥/٢٣٢ والتى تضم الجهات التالية:-

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- معهد التغذية
- إدارة مراقبة الأغذية- وزارة الصحة .
- مصلحة الرقابة الصناعية
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
- مركز تكنولوجيا الصناعات الغذائية
- المركز القومى للبحوث
- كلية الزراعة جامعة القاهرة
- كلية الزراعة جامعة عين شمس
- غرفة الصناعات الغذائية
- الشركة القابضة للصناعات الغذائية
- شركة ميفاد
- شركة دومتى
- شركة إيديتا .
- شركة يونيلفر مشرق
- شركة فرج الله
- شركة حلوانى أخوان
- شركة انجوى
- شركة مشرق لمنتجات الألبان
- شركة جهينة للصناعات الغذائية
- شركة كوكا كولا العالمية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 2613-1/ 2008

SHELF LIFE FOR FOOD PRODUCTS

Part : 1

GENERAL REQUIREMENTS

ICS : 67.040

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality